bollir per spatio dun paternostro / o vn poco piu / & cauale fore.

ouá frictellate a la fiorentina.

Abi loua freschi & rompile ad vno ad vno i la patella ch lolio sia caldissimo & subito ch le metterai i lolio le restrigerai i seme co la paletta / ó col cocchiaro facendole tonde quanto piu sia possibile / & riuolterale spesso cocendole i modo ch di fora siano alquanto colorite / & di dentro non siano dur ne troppo cotte / ma piu presto morbide & tenere.

ouá sperdute in la brasca accesa.

Iglia loua integre & piccale ne la brasca viua & calda / & dagli suso co vno bastone tanto ch le rompi / & lascia le cocer / & quando ti parono cotte cauale fore / & mettile di sopra vn poco da cete / & di petrosillo.

ouá frictellate piene.

Arai loua afrittellate al modo fioretino como fo ditto di sopra / & ch no siano troppo cotte / & adumo dglati farai vn buscio ad ogni vno & polutamente ne cauarai fora tutto il rosco ch hano dentro / Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch sia grasso & vecchio co vn pocha di menta & petrosello ben battuti / Item vn pochetto duua passa / & vn pocho di pepe co vno ó doi rosci doua crude ó piu secundo la quantita ch uole fare / & mescolato & i corporate i seme tutte queste cose & impierai loua sopradicte per quelli buscii ch hano / & farale vn altra uolta friger tanto ch quello pieno possa esse cotto / & volterale spesso / & formite dicocere gli mettirai di sopra vn pocho di suco di naranci ó dellagresto / & vn poco di Zenzeuero.

ouá in forma de raffioli.

Arai vna pasta almodo dele lasagne ch non sia sottile ne molto tenera & romperai dentro delloua freschi buttandoli sopra del Zuccharo & dele spetie dolci co vn pochetto di sale ad vno ad vno ligarai queste ouá ne la dicta pasta almodo ch foresti i raffioli / & falle allessare ó friger como ti piace / Ma meglio seromio frittesimulmente poi concierai le dicte ouá in forma di pastelli mettendogli co esse le cose sopradicte & giognendogli vn poco dagresto si ti pdce / cocendo li dicti pastelli amodo duna torta ó vero frigendole / ma ch no siano loua troppo cotte p ch e di tal natura loro ch quanto piu si coce tanto si fa piu duro & diuenta pegiore.

Capitolo sexto p cocer ogni pesce.